Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok II | Warszawa, dnia 29 sierpnia 1930 roku | Nr. 35

PRZEGLĄD MIĘSNY

TYGODNIK

ORGAN SYNDYKATU POLSKICH EKSPORTERÓW TRZODY I BYDŁA ORAZ POLSKIEGO ZWIĄZKU BEKONOWEGO

Adres Redakcji i Administracji: Krakowskie-Przedmieście 5. Telefon 336-56.

RACHUNEK BIEŻĄCY POWSZECHNY BANK ZWIĄZKOWY W POLSCE WARSZAWA

TREŚĆ NUMERU:

Rok II Warszawa, dnia 29 sierpnia 1930 roku Nr. 35

PRZEGLĄD MIĘSNY

TYGODNIK

ORGAN SYNDYKATU POLSKICH EKSPORTERÓW TRZODY I BYDŁA ORAZ POLSKIEGO ZWIĄZKU BEKONOWEGO

KONWENCJA WETERYNARYJNA POLSKO-ITALSKA

Dnia 22 lipca b. r. została podpisana w Rzymie konwencja weterynaryjna polsko - italska. Znaczenie konwencji dla naszego eksportu zostało już wyczerpująco oświetlone w jednym z ostatnich numerów „Przeglądu Mięsnego" przez p. Litwinowicza, dlatego też obecnie ograniczamy się wyłącznie **do analizy** jej postanowień.

Konwencja różni się w kilku punktach od konwencji weterynaryjnych dotychczas przez Polskę zawartych t. j. czechosłowackiej i francuskiej, a należy do tego samego typu co niedawno zawarta weterynaryjna konwencja tranzytowa polsko - rumuńska. Jest to typ konwencji weterynaryjnej, krystalizujący się obecnie w Europie, a znajdujący wyraz w ostatnio zawartych konwencjach między Jugosławją, Węgrami, Rumunją, Francją z jednej strony, a Italją z drugiej strony.

Charakterystyczną cechą tych konwencyj jest ścisłe określenie warunków i terminów zamknięcia przez państwo importujące dowozu z obszarów objętych lub zagrożonych chorobą zwierzęcą; obowiązek sporządzania dokładnego protokółu w wypadku stwierdzenia zaraźliwej choroby zwierzęcej w transporcie zwierząt importowanych, spadający na państwo importujące; oraz powołanie specjalnej **mieszanej arbitrażowej komisji weterynaryjnej** mającej rozstrzygać w wypadku sporu wynikłego na tle stosowania konwencji.

Obrót zwierzętami, należącemi do gatunków koni, osłów i ich krzyżowań, obrót bydłem rogatem, owcami, kozami, świńmi, ptactwem domowem, produktami, pochodzącemi z tych zwierząt, oraz materjałami i przedmiotami, mogącemi służyć za nośnik zarazy, **odbywać się będzie bez osobnych zezwoleń,** może być jednak **ograniczony** od pewnych stacji wejściowych, których spis zakomunikują sobie Polska i Italja **przed wejściem** w życie konwencji.

Konwencja zawiera następnie dokładne postanowienia, dotyczące formy i treści świadectw weterynaryjnych, których wzór dołączono do tekstu konwencji.

Ustalono **cztery typy świadectw,** mianowicie: jednostkowe **świadectwa zdrowia i pochodzenia** dla zwierząt dużych (jednokopytowych, bydła rogatego); zbiorowe świadectwa zdrowia i pochodzenia dla zwierząt, należących do gatunku owiec, kóz, świń i ptactwa domowego; **świadectwa pochodzenia i zdrowotności** dla mięsa i przetworów mięsnych; oraz **świadectwo weterynaryjne** dla surowych produktów zwierzęcych.

Czas trwania ważności świadectw zdrowia i pochodzenia dla zwierząt został inaczej określony, niż w konwencjach weterynaryjnych francusko-polskiej i czechosłowacko - polskiej. Świadectwo takie jest **ważne 10 dni,** licząc od dnia wystawienia. Świadectwo wystawia państwowy lub przez państwo upoważniony lekarz weterynaryjny. **Przedłużenie świadectwa** na dalsze 10 dni może być dokonane wyłącznie po uprzedniem powtórnem zbadaniu odnośnego zwierzęcia przez właściwego państwowego, lub przez państwo upoważnionego lekarza weterynaryjnego. Wrazie jednak, gdyby ważność świadectwa wygasła **podczas przewozu przez obszar państwa trzeciego** przed przybyciem transportu zwierząt do państwa przeznaczenia, w takim razie ważność świadectwa zostaje **przedłużona automatycznie** aż do przybycia transportu do granicy państwa przeznaczenia.

Obok stwierdzenia, że zwierzęta są indywidualnie zdrowe w chwili załadowania, świadectwo winno zawierać stwierdzenie, że gmina pochodzenia zwierzęcia, oraz obszar, przez który zwierzęta były doprowadzone do załadowania na kolej, lub statek, są wolne od zaraźliwych chorób zwierzęcych, ponadto, że w gminie pochodzenia i w gminach sąsiadujących, nie było conajmniej od **6 miesięcy** wypadków księgosuszu, lub zarazy płucnej bydła rogatego; od **conajmniej 40 dni** zarazy stadniczej koni, zarazy i pomoru świń oraz ospy owczej, od **conajmniej 30 dni** pryszczycy i cholery drobiu.

Naturalnie **śmierć przypadkowa,** t. zn. nie spowodowana chorobą zaraźliwą, nie będzie stanowić podstawy do cofnięcia lub nieprzyjęcia transportu, **o ile** wypadek taki będzie **zaznaczony w odnośnem** świadectwie miejsca pochodzenia i zdrowia.

W razie stwierdzenia **na granicy** państwa importującego zaraźliwej choroby zwierzęcej, zwierzęta chorobą zarażone, podejrzane o chorobę lub o zarażenie, będą **oddane pod nadzór weterynaryjny** ze strony państwa importującego. Władze weterynaryjne tego państwa mogą zarządzić zabicie zwierząt na granicy lub w specjalnie na ten cel wyznaczonej

rzeźni, względnie też mogą wydać inne stosowne zarządzenia. **Właściciel zwierząt może żądać** w każdym wypadku i w każdym czasie, by zwierzęta oddane pod nadzór weterynaryjny **były poddane ubojowi.** Przepis ten ma duże znaczenie, jako chroniący importera od strat, mogących wyniknąć z przedłużających się formalności weterynaryjnych, względnie z niepewności co do ostatecznego losu zakwestjonowanego transportu.

Zarówno w wypadku stwierdzenia choroby na granicy, jak też po przekroczeniu granicy państwa przeznaczenia musi być **sporządzony wyczerpujący protokół,** który wraz z odnośnem świadectwem zostaje przesłany za pośrednictwem centralnej władzy weterynaryjnej państwa importującego — centralnej władzy weterynaryjnej państwa eksportującego. System taki umożliwia przeprowadzenie dokładnych dochodzeń w miejscu załadowania za źródłem zarazy, jest równocześnie pewną kontrolą i ograniczeniem dowolności postępowania państwa importującego.

Dodać należy też, że po raz pierwszy w międzynarodowej konwencji weterynaryjnej, zawartej przez Polskę, **określono dokładnie, co należy rozumieć przez pojęcie „zwierzę, podejrzane o zarażenie"** (p. 2 protokułu końcowego).

Państwu importującemu **przysługuje prawo,** wrazie zawleczenia zaraźliwej choroby zwierzęcej w transportach zwierząt na swoje terytorjum lub wrazie, jeśli choroba szerzy się groźnie na obszarze państwa eksportującego, **ograniczenia lub zakazania** przywozu na czas trwania niebezpieczeństwa zarazy, i to nietylko zwierząt, wrażliwych na daną chorobę, ale także produktów zwierzęcych i przedmiotów, mogących być nośnikami zarazy. Taki zakaz lub ograniczenie może odnosić się jednak **wyłącznie do powiatów,** objętych chorobą i do powiatów z niemi sąsiadujących (w Italji — do prowincji). Cofnięcie zakazów, lub ograniczeń przywozu **musi** nastąpić po upływie terminów, wyżej podanych, odnośnie do poszczególnych chorób, licząc od dnia urzędowego stwierdzenia przez państwo eksportujące wygaśnięcia zarazy w danym okręgu administracyjnym (powiat, prowincja).

Jeśli się przyjmie, że na mocy art. 12 Konwencji wszelkie spory, wynikłe przy jej stosowaniu, mogą być na żądanie jednej ze stron oddane do rozstrzygnięcia specjalnej, **arbitrażowej komisji mieszanej,** trzeba **uznać, że swobodna ocena okoliczności,** towarzyszących takiemu zamknięciu, względnie możliwości obejścia swobodnego uznania w zakresie weterynaryjnym przez państwo importujące, w celach innych, niż ochrona weterynaryjna swego terytorjum, została **ograniczona do minimum.** Przyczyni się to niezawodnie do uniknięcia szeregu trudności, na jakie niejednokrotnie napotyka polski eksport zwierząt zagranicę, nie wyłączając Italji, w okresie przedkonwencyjnym.

Należy zwrócić uwagę, że konwencja zawiera specjalną **klauzulę,** zamieszczoną zresztą również w konwencji weterynaryjnej italsko - rumuńskiej, a tyczącą się środków ochronnych wrazie **pojawienia się księgosuszu w państwach, sąsiadujących z państwem eksportującem.** Mianowicie w razie stwierdzenia księgosuszu w pasie 50-kilometrowym od granicy państwa eksportującego państwu importującemu **przysługuje prawo zakazania,** lub ograniczenia importu zwierząt, produktów zwierzęcych, materjałów i przedmiotów, mogących być nośnikiem zarazy, z obszarów, położonych **w promieniu 30 km.** od zagrożonej granicy państwa eksportującego. Powyższa klauzula w istocie **niema znacznenia praktycznego,** wprowadzona jednak została do konwencji ze względu na **sąsiedztwo Polski z Z. S. S. R.**

Ponadto konwencja zawiera szereg przepisów, dotyczących dezynfekcji wagonów, wzajemnej wymiany komunikatów weterynaryjnych, oraz stosuje klauzulę największego uprzywilejowania do opłat weterynaryjnych, pobieranych za badanie weterynaryjne na granicy. Zawiera też specjalne przepisy, dotyczące ułatwień przy przywozie i przewozie koni wyścigowych.

Jak już wspomnieliśmy obok spraw związanych z obrotem żywemi zwierzętami konwencja **reguluje również obrót mięsem i jego przetworami oraz produktami pochodzenia zwierzęcego.**

Mięso świeże i konserwowane, tłuszcze zwierzęce, smalec i słonina, jak też w ogólności wszelkie produkty mięsne, winny być zaopatrzone w **świadectwo,** wystawione przez właściwego państwowego, przez państwo upoważnionego lekarza weterynaryjnego, a stwierdzające, że zwierzęta, z których mięso pochodzi, **było badane przed ubojem i po uboju,** i że mięso to zostało uznane za zdrowe i zdatne do spożycia ludzkiego. Ponadto **przy mięsie wieprzowem** świadectwo powinno stwierdzać że mięso takie, pochodzące z Polski, zostało **zbadane na włośnie z rezultatem ujemnym.** Klauzula ta **nie będzie wymagana** przy imporcie mięsa wieprzowego, lub przetworów z mięsa wieprzowego, pochodzących **z Italji,** a to ze względu na brak w Italji przepisów o obowiązku badania mięsa na włośnie, oraz ze względu na oświadczenie delegacji włoskiej, że obecnie wypadki stwierdzenia włośni nie są notowane w Italji.

Prócz powyższego ustalono dokładnie pod jaką postacią i w jakiej formie ma być przywożone mięso.

I tak:

a) mięso wołowe; może być przywożone albo w postaci całych tusz zwierzęcych, przyczem skóra może być ściągnięta lub też nie, albo też w połówkach lub ćwiartkach;

b) mięso owiec i jagniąt: w postaci całych tusz ze skórą ściągniętą lub nie, lub też w połówkach;

c) mięso wieprzowe: całe zwierzęta lub połowy, ze sadłem lub bez.

Ponadto zastrzeżono, że usunięcie błon surowiczych powoduje cofnięcie transportu w każdym wypadku.

Z reguły wymagane jest również weterynaryjne świadectwo przy przywozie produktów zwierzęcych. Świadectwo wystawione przez państwowego lub przez państwo upoważnionego lekarza weterynaryjnego winno stwierdzać że produkty te pochodzą ze zwierząt zdrowych. Świadectwo nie będzie wymagane przy produktach, które zostaną poddane zabiegom wystarczającym z punktu widzenia profilaktycznego (wysuszenie, nasolenie, mycie antyseptyczne i t. p.).

Konwencja wymienia ponadto szereg produktów zwierzęcych, które zwalnia wyraźnie od obo-

wiązku świadectw weterynaryjnych, zastrzegając ponadto, że obrót temi produktami nie będzie podlegał ograniczeniom ze względów weterynaryjnych. Są to: wełna myta w celach przemysłowych, odpadki wełny oraz wełna, pochodząca z garbarni; pióra wszelkiego rodzaju, opakowane w szczelne worki; jelita, gardziele, żołądki, pęcherze wysuszone lub solone, odpowiednio opakowane lub umieszczone w skrzyniach bądź w zamkniętych beczułkach; skóry zwierząt dzikich i królików; wapnione odpadki skór, szczecina i sierść zwierzęca zupełnie wysuszona, wygotowana lub wywapniona; rogi, kopyta, racice, kości, wszystko odtłuszczone, wygotowane lub wysuszone i pozbawione części miękkich; jaja, mleko i produkty mleczne; łój wytopiony, smalec, skwarki — skażone w sposób uniemożliwiający spożycie.

Powyższe przepisy mają również zastosowanie przy **przewozie** zwierząt i wymienionych przedmiotów przez obszary obydwóch państw, z tem zastrzeżeniem, że przy **przewozie zwierząt** jest wymagane **przedłożenie zezwolenia** na **bezwarunkowe** przyjęcie przesyłki przez państwo przeznaczenia lub przez państwo przejmujące przesyłkę do dalszego przewozu.

W takich ramach odbywać się będzie eksport zwierząt i produktów zwierzęcych z Polski do Italji. W interesie tego eksportu, zwłaszcza w celu wykorzystania dobrze się zapowiadającej **konjunktury jesiennej** na rynku włoskim, powinny postanowienia konwencji **wejść** w terminie możliwie jaknajszybszym **w życie.** Ponadto nasze czynniki rządowe powinny dołożyć **starań,** by obecnie jeszcze obowiązujące zakazy przywozu bydła rogatego z Polski zostały przez rząd włoski **cofnięte.** Rzeczą zaś eksportera będzie zwrócić specjalną uwagę na dopełnienie formalności weterynaryjnych zawartych w konwencji, zwłaszcza zaś dołożenie starań, by zwierzęta kierowane na rynek włoski były pod względem zdrowotnym zupełnie pewne. Wszelkie niedokładności w tym kierunku mogą nam popsuć z trudem zdobywany rynek włoski, który jak wiemy, staje się coraz bardziej pojemnym w tej dziedzinie przywozu. **T. P.**

Dr. M. DALKIEWICZ.

W SPRAWIE KONSUMCJI BARANINY

Już kilkakrotnie zajmowałem na łamach „Przeglądu Mięsnego" uwagę Czytelników sprawą konieczności wzmożenia w Polsce konsumcji baraniny Jeżeli do tej sprawy powracam, to częściowo dlatego, że właśnie obecnie rozpoczął się sezon na zwiększone spożywanie tego gatunku mięsa w Polsce, a głównie dlatego, że sprawę tą uważam istotnie za pierwszorzędnej wagi, gdyż — jak to już kilkakrotnie stwierdziłem — rozwój hodowli owiec w Polsce jest ściśle związany z tem zagadnieniem. Jestem przekonany, że nawoływań moich nikt mi nie weźmie za złe, tem więcej, że w akcji tej nie jestem odosobniony, bo i w innych krajach propaganda w tym kierunku jest bardzo silna. Propaganda ta ma zresztą za sobą długie już tradycje.

Już na wystawie zwierząt opasowych odbytej w Berlinie w r. 1880 wykupiono wszystkie niemal okazy owiec tucznych i jagniąt dla restauracyj i pensjonatów paryskich oraz londyńskich. I obecnie bardzo znaczną ilość owiec opasowych wywozi się z Niemiec do Francji, Danji i innych krajów z powodu ich znakomitej jakości. Mięso baranie we Francji, Belgji i Anglji uważane jest za pierwszorzędny przysmak i za najzdrowszą strawę. Także polskie mięso baranie spotkało się przy eksporcie do Francji z uznaniem tamtejszych odbiorców. W Niemczech armja wprowadziła do pożywienia żołnierzy baraninę dwa razy w tygodniu.

Naczelny lekarz jednego z największych szpitali w Berlinie, zalecając większą niż dotąd konsumcję baraniny a głównie mięsa z jagniąt, wyraża się o zaletach tego mięsa w sposób następujący: „Baranina w porównaniu z mięsem wołowem i wieprzowem przedstawia w odżywianiu ludzi zdrowych i chorych o wiele większą wartość. Baranina i rosół z niej są pokarmem bardzo strawnym, nadającym się głównie dla pacjentów dotkniętych chorobami żołądka i kiszek, wobec czego powinny się stać artykułem powszechniejszego spożycia'. Także zdaniem specjalistów lekarzy — przy djecie odtłuszczającej baranina powinna znaleźć powszechniejsze zastosowanie, gdyż ze względu na wielką zawartość białka wywołuje już w małej porcji uczucie nasycenia i jest przytem bardzo lekkostrawną. Stąd też przy kuracji odtłuszczającej zalecają lekarze niemieccy podawanie pacjentom 200 gramów mięsa jagnięcego pieczonego na obiad a 100 gramów na kolację a nadto dzieciom niedokrewnym jako najstrawniejszy gatunek mięsa.

Anglicy nie bez słuszności uważają owce jako najzdrowszy materjał rzeźny.

Znany, o światowej sławie specjalista w sprawach mięsnych prof. dr. Ostertag wyraża się o wartości baraniny w sposób następujący:

„Znakomity smak młodej baraniny a zwłaszcza mięsa jagnięcego należy przypisać okoliczności, że włókna mięsne tych zwierząt są bardzo delikatne i kruche, że tłuszcz jest rozmieszczony równomiernie między mięśniami i że w mięsie tem jest zachowana znakomita równowaga między dwoma najważniejszymi czynnikami odgrywającymi szczególniejszą rolę w odżywianiu ludzkiego organizmu, t. j. między białkiem i tłuszczem". Nowa nauka o witaminach wykazuje, że w organiźmie owiec jest nagromadzona największa ich ilość, gdyż — jak wiadomo — zwierzęta te prawie cały rok przebywają na wolnem powietrzu i żywią się trawami na pastwiskach.

Z powyższego wynika, że propaganda za większem spożywaniem baraniny jest uzasadniona i że każdy, kto jej da posłuch, nietylko zyska na tem osobiście, spożywając strawę zdrową a dodajmy — u nas w Polsce — tanią, ale nadto przyczyni się do powiększenia naszego majątku narodowego, bo do wzmożenia zanikającej u nas niestety po wojnie produkcji owiec.

Z tego to właśnie względu postanowiłem nie ustawać w podjętej przezemnie akcji nawoływania do wzmożenia konsumcji baraniny w Polsce i sprawę tę między innymi przy każdej nadarzającej się sposobności poruszać także w „Przeglądzie Mięsnym".

Nie od rzeczy będzie jednak zaznaczyć, że w akcji tej powinni — we własnym zresztą do pewnego stopnia interesie współdziałać także rzeźnicy. Ich zadaniem winno być pouczanie klienteli nietylko o zaletach mięsa baraniego ale także o sposobach jego przyrządzania, nie jest bowiem rzeczą obojętną, co do potraw z tego mięsa się używa i w jaki sposób się je przyrządza. Przy wyborze materjału rzeźnego także zachować pewne warunki a w ten sposób wpływać na producentów, aby dbali o dostarczanie na targi odpowiednich owiec rzeźnych.

Mięso jagnięce najlepszej jakości powinno pochodzić od ras owiec wcześnie dojrzewających (u nas najlepszy materjał znajduje się na Pomorzu i w Wielkopolsce). Za jagnięta takie powinno się płacić wyższe ceny producentom a mięso z nich można sprzedawać po wyższej cenie. Nadaje się ono głównie do pieczenia i kotletów. U nas najczęściej sprzedaje się baraninę bez względu na jej jakość po jednakowych cenach nie uwzględniając ani rasy, ani wieku, ani stanu utuczenia owiec użytych do uboju. Jest to kardynalny błąd popełniany przez naszych rzeźników. Tak jak w każdym sklepie rzeźnickim trzyma się osobno wołowinę i cielęcinę i sprzedaje klienteli wedle jej żądania i upodobania ,tak też powinno się czynić z baraniną. Mięso z jagniąt pochodzących od ras owiec szybko dojrzewających powinno być sprzedawane jako gatunek najlepszy a ponieważ jagnięta tego rodzaju są drogie powinno się za takie mięso żądać wyższych cen. Mięso z owiec w wieku od 2 — 3 lat dobrze odżywionych, jednak niezbyt opaszonych nadające się najlepiej do gotowania (na rosoły, jako dodatek do jarzyn i t. p.) powinno stanowić gatunek drugi, a dopiero inne mniejwartościowe gatunki mogą być traktowane jako kategorja trzecia i sprzedawane po niższych cenach.

Przy takiem postępowaniu publiczność nauczy się cenić należycie baraninę i łatwiej przyzwyczai się do jej wzmożonego spożywania a także producent przekonawszy się, że za owce lepszych gatunków i lepiej wykarmione może uzyskać wyższą cenę, będzie się starał o polepszenie warunków produkcji.

KŁOPOTY WĘGIERSKIEGO PRZEMYSŁU BEKONOWEGO

Jak już w ubiegłych numerach „Przeglądu Mięsnego" donosiliśmy, istnieje na Węgrzech tendencja przerzucenia się na chów świń mięsnych i tworzenia węgierskiego przemysłu bekonowego. Sprawa ta idzie dość ciężko, głównie z tej przyczyny, że **chów świń mięsnych nie jest specjalnością Węgier,** gdyż od niepamiętnych czasów są Węgry domeną produkcji świń typu tłuszczowego. **Wstępne próby porobione z bekonami węgierskiemi nie wydały pożądanego rezultatu.** Nadesłana nam przez Konsulat R. P. korespondencja z Budapesztu, którą poniżej przytaczamy charakteryzuje trudności, z jakiemi węgierski przemysł bekonowy obecnie walczy.

Sytuacja na rynku trzody chlewnej w Budapeszcie w tyg. sprawozdawczym znacznie się polepszyła, co stoi w wysokim stopniu w związku ze wzmożoną konsumcją na początku nowego miesiąca. Ożywił się popyt zwłaszcza na świnie tłuszczowe dworskie, których cena uległa zwyżce do 1,30 pengö; polepszyły się jednak ceny również i innych gatunków.

Towar typu angielskiego jest od kilku tygodni **zupełnie zaniedbany,** co tłomaczy się bardzo poważnym osłabieniem eksportu bekonu węgierskiego do Anglji. Kryzysem w eksporcie bekonów węgierskich zajmuje się obecnie bardzo często prasa węgierska, Konsulat pragnie przeto nakreślić w krótkich słowach obecną sytuację tego eksportu.

Pierwszy transport bekonów z Węgier do Anglji odszedł w połowie czerwca 1929 r. Od tego czasu przerobiono i wywieziono ok. 32.000 sztuk, co przy istniejącym tu braku odpowiedniego materjału żywego można uważać niewątpliwie za **wynik pomyślny.** Zachęcone sukcesem niemieckiej firmy Anspachera, która pierwsza zaczęła na Węgrzech bekon produkować, węgierskie przetwórnie mięsne wzięły się tak gorliwie do wyrobu i eksportu bekonu, że niebawem zalały rynek angielski, a ponieważ eksportowany stąd towar **nie był zawsze pierwszorzędnej jakości,** bekon węgierski tracił coraz więcej na kursie, konkurencji wytrzymać nie zdołał, w ostatnim zaś czasie zaufanie rynku angielskiego do towaru węgierskiego tak dalece się zachwiało, że nawet dwie największe wytwórnie bekonów (w Budapeszcie i Szeget) musiały być na kilka tygodni unieruchomione.

W celu uzdrowienia stosunków w produkcji i w eksporcie bekonów, interesowani uważają za konieczne spieszne rozpoczęcie akcji w dwóch kierunkach: **wzmożenie propagandy w interesie zwiększenia hodowli trzody typu angielskiego oraz postawienie wyrobu bekonów pod ścisły nadzór państwowy i zarządzenie znakowania tychże.**

Co się tyczy pierwszego z tych punktów, to Rząd, jak konsulat już poprzednio donosił, stara się podnieść hodowlę trzody angielskiej, udzielając kredytów na zakupienie knurów.

Co się zaś tyczy drugiej kwestji to ustawa o znakowaniu bekonu, mimo oporu pewnej części przetwórni mięsnych, obawiającej się przed przewagą zwłaszcza Anspacherów prawdopodobnie niebawem przecież się ukaże.

W sprawie eksportu bekonów przygotowują się układy i toczą się rokowania. Publiczność mało co słyszała o tem, że wytwórnia bekonów w Szegod została niespodzianie unieruchomiona, ponieważ plasowanie bekonów węgierskich na rynku londyńskim napotyka na duże trudności. **Upadek węgierskiego eksportu bekonów** wywołał w Ministerstwie Rolnictwa przykre wrażenie, gdyż właśnie niedawno rozpoczęto propagandę wśród producentów w interesie hodowli trzody typu angielskiego, którego pogłowie w ostatnich czasach zwiększyło się z 6 na 12% całego stanu trzody chlewnej na Węgrzech. Trudną będzie zatem do rozwią-

zania kwestja w jaki sposób można będzie zbywać przyrost tego drogiego gatunku trzody chlewnej? Zainteresowani eksporterzy chcieliby kwestję w ten sposób rozwinąć, że **domagają się wprowadzenia monopolu w eksporcie bekonów zapomocą znakowania.**

Węgierski instytut dla badania konjunktury gospodarczej zapoczątkował wraz z Krajową Izbą Rolniczą zbieranie pewnego rodzaju danych statystycznych, mające na celu zwiększenie wydatności gospodarczej hodowli świń. Instytut rozesłał do wszystkich wielkich producentów trzody chlewnej kwestjonarjusz z prośbą o wypełnienie. Z zebranych w tej drodze danych, można będzie wnioskować, jak będzie się kształtować w ciągu najbliższych 6 miesięcy dowódz rynkowy świń tucznych.

Dr. M. DALKIEWICZ.

WYCIECZKA CHŁODNICZA DO FRANCJI, BELGJI I ITALJI

(Ciąg dalszy).

Program czynności naszych w Paryżu był bardzo obszerny, wobec czego będę zmuszony streszczać się i zatrzymać jedynie na momentach, zasługujących na szczególne podkreślenie.

Zwiedzanie rozpoczęliśmy od **centralnego dworca chłodniczego.** (Gare frigorifiques centrale i chłodni Paris-Ivy). Dworzec ten połączony jest z wszystkimi dworcami towarowemi Paryża i stanowi niejako **mózg rozgałęzionego systemu chłodniczego miasta.** Tu koncentrują się wszystkie wagonowe transporty towarów wymagających chłodzenia i stąd przedostają się albo wprost do hal sprzedaży albo do kamer chłodniczych celem dalszego przechowania. **Chłodnia ta jest własnością prywatnego konsorcjum kolejowego „Paris-Orlean“,** przyczem jednak głównym akcjonarjuszem jest zarząd kolejowy. Pojemność chłodni wynosi 16000 m. sześc. Gmach pięciopiętrowy urządzony jest bardzo praktycznie, gdyż korytarze wiodące do kamer chłodniczych rozłożone są gwiaździsto, co ułatwia kontrolę z biura położonego centralnie.

Chłodnia posiada duży tabor własnych wagonów izolowanych zapomocą płyt korkowych grubości 15 cm. Wagony te zdaniem fachowców pozwalają na transportowanie towaru należycie ochłodzonego **w ciągu nawet 15-tu dni.** Wagonówlodowni chłodnia obecnie nie używa, uważając je za mniej praktyczne. Kamery były obficie wypełnione rozmaitym towarem a więc: mrożonem mięsem, bitym drobiem, jajami, masłem, serami, jarzynami, owocami i t. p.

Dużem zainteresowaniem, zwłaszcza ze strony przemysłowców mięsnych, biorących udział w wycieczce, cieszyła się **olbrzymia fabryka wędlin „Geo“** w Paryżu, rue Lahire 27, którą dzięki interwencji naszych placówek konsularnych udało się nam zwiedzić dosyć szczegółowo. Tu zaznaczyć muszę, że Paryż posiada kilka takich fabryk a jedna z nich, należąca do Firmy **„Olida“** ma być nawet większą. Fabryka **„Geo“** przerabia 40 ton mięsa dziennie, z czego około 7 ton wołowiny, częściowo zagranicznej mrożonej. Oprócz rozdzielni mięsa, stanowiącej olbrzymią halę przeznaczoną na rąbanie większych tusz, w parterze mieści się duża hala chłodzona, w której odbywa się siekanie, mięszanie i napychanie gotowej miazgi mięsnej do osłonek. Nadto fabryka posiada kilka wielkich, ochłodzonych do temperatury — 0° C peklowni. Chłodzenie odbywa się przy pomocy **własnej instalacji chłodniczej,** obsługiwanej przez 2 kompresory. W piwnicy znajduje się wytwórnia skrzyń służących do pakowania oraz pakownia a nad nią ubikacja przeznaczona do odmrażania mięsa mrożonego, używanego do produkcji wędlin. Na piętrach mieszczą się kamery dla przechowywania szynek i wędlin już zasolonych oraz liczne składy i suszarnie kiełbas. Na najwyższem piętrze umieszczone są **autoklawy do gotowania konserw mięsnych** i cała produkcja tych konserw, wreszcie **paszteciarnia** (fabryka wyrabia pasztety gotowane do natychmiastowego użycia w naczyniach kamionkowych, które wydaje wraz z zawartością swej klienteli za kaucją, pasztety pieczone w cieście i rozmaite gatunki pasztetów garnuszkowych). Na parterze mieści się ubikacja dla sprzedaży detalicznej. Fabryka posiada **własne laboratorjum bakterjologiczno-chemiczne** dla badania gotowych produktów przeznaczonych na dostawy.

Jedną z najcharakterystyczniejszych cech przedsiębiorstwa jest jego wszechstronność i wielkość produkcji a nadto staranność roboty. Np. szynki wyjęte z peklowni zawijane są w gazę, aby uchronić je przed zanieczyszczeniem. Głównym artykułem są kiełbasy rozmaitych gatunków (głównie w typie salami) oraz szynki w wadze około 3 kg. (waga do 6 kg. jest dopuszczalna ale niższe wagi są bardziej poszukiwane) — największym pokupem cieszą się **szynki bez kości w blaszanych puszkach** hermetycznie zamkniętych. Produkty firmy „Geo“ są bardzo słabo wędzone. Każda kiełbasa zaopatrzona jest w estetyczną etykietę firmową i zewnętrzne opakowanie towaru jest bardzo staranne.

Fabryka tak zresztą jak i fabryka firmy **„Olida“,** z której przedstawicielami miałem sposobność mówić, pragnęłaby nawiązać **kontakt z polskimi eksporterami na dostawy mięsa świeżego, względnie solonego, wedle recept, które zobowiązują się dostarczyć swym dostawcom, — gotowa jest nawet przyznawać im w tym roku pewne udogodnienia kredytowe.**

Miarą produkcji jest ilość robotników, których **zatrudnia fabryka 700 osób** obojga płci — w tem dość znaczną ilość polaków.

Przy zwiedzaniu tej fabryki odnieśliśmy jednak wrażenie, **że nie starano się wtajemniczać** nas w szczegóły, interesujące wędliniarzy uczestniczących w wycieczce, czego w innych zakładach zwiedzanych nie obserwowaliśmy.

Dużo stosunkowo czasu zabrało nam zwiedzanie fabrycznej mleczarni, będącej własnością **„Société Laitière Maggi“,** którego zarząd z niezwykłą uprzejmością starał się zaznajomić nas ze wszystkimi szczegółami produkcji. Olbrzymie to przedsiębiorstwo zaopatruje cały Paryż w rozmaite produkty mleczarskie i posiada w tym celu liczne własne sklepy. Produkcja fabryki jest bardzo wszechstronna, dostarcza bowiem swym odbiorcom mleko świeże, pasteuryzowane, homogenizowane, zakwaszone metodą Miecznikowa, śmietankę, masło, sery rozmaitego gatunku i kazeinę dla celów technicznych. Wszechstronność fabryki polega także na tem, że posiada ona **własną chłodnię z kompresorami,** w której produkuje nawet lód, warsztat do produkcji i naprawy potrzebnych naczyń, oczyszczalnie butelek, pralnię bielizny, lobaratorjum chemiczno-bakterjologiczne i t. p. a uderza w niej wygodny rozkład poszczególnych ubikacyj, praktyczność komunikacji między wszystkimi

oddziałami (windy, wyciągi mechaniczne), przestronność lokali a przedewszystkiem wzorowy porządek i czystość.

Zwiedzenie chłodni należącej do **„Entrepots Frigorifiques Vaugirard"** nie nastręczyło poza wrażeniem dużych rozmiarów przedsiębiorstwa i praktycznem rozmieszczeniem kamer, specjalnych uwag. Na podniesienie zasługuje chyba to, że chłodnia była wypełniona prawie w całości towarem najrozmaitszego rodzaju, a więc: mięsem świeżem i mrożonem, ubocznymi produktami uboju jak: mózgi, wątroby, nerki, gruczoły zwierzęce, opakowanymi bardzo starannie w skrzynkach drewnianych, a pochodzącymi głównie od Swifta z Ameryki, bitym drobiem, jarzynami, owocami południowymi, świeżemi poziomkami, świeżemi orzechami, migdałami i rozmaitymi gatunkami nabiału. Szczególnie **uderza staranne opakowanie i jakość drobiu bitego pochodzenia francuskiego** w stosunku do tego samego towaru importowanego z zagranicy a głównie z Rosji sowieckiej. Jakkolwiek na ogół także temu towarowi nie można wiele zarzucić, to jednakże żółty jego kolor odbija się niekorzystnie przy porównaniu z białą skórą (najbardziej poszukiwaną) drobiu francuskiego i opakowanie jest mniej staranne niż francuskie.

Ostatni dzień pobytu w Paryżu poświęciliśmy zwiedzeniu **centralnych hal targowych paryskich**, ich obszernych i praktycznych urządzeń chłodniczych, umieszczonych pod chłodniami giełdy mięsnej, wreszcie licznych olbrzymich przedsiębiorstw prywatnych, zajmujących się dostawami mięsa dla szpitali, wojska, policji i t. p.

Dokładne opisywanie odniesionych wrażeń przekraczałoby ramy mego sprawozdania, ograniczę się tylko do stwierdzenia, że ten **„żołądek Paryża"** czyni wrażenie potężne nie tylko swymi rozmiarami ale głównie obfitością nagromadzonych produktów i ich rozmaitością. Szczególniej uderza w oczy **obfitość bitego drobiu** rozmaitego gatunku, bitych królików oraz fauny morskiej i rzecznej w postaci ryb i raków. Przy zwiedzaniu hal mięsnych mogliśmy się przekonać, że o ile chodzi o mięso wołowe i cielęce gatunki jego były pierwszorzędnej jakości, a w wieprzowinie i baraninie dominującym jest typ mięsny. Bogato był również reprezentowany dział ubocznych produktów uboju jak: mózgi, wątroby, opakowane w zielone liście, nerki, nóżki wieprzowe i cielęce, flaki, zwijane w małe rulony celem sprzedaży detalicznej, i t. p., gdyż artykuły te są we Francji ulubionym przedmiotem powszechnego spożycia.

W ciągu licznych rozmów odbywanych przy sposobności zwiedzania rozmaitych objektów we Francji z tamtejszymi przemysłowcami mięsnymi spotykaliśmy się z częstemi pytaniami, **czy Polska mogłaby dostarczać Francji uboczne produkty uboju**, a prezes Syndykatu Rzeźniczego w Paryżu p. **Gaston Legendre** zainteresował się specjalnie możliwością **importu z Polski świeżych gruczołów zwierzęcych dla celów organoterapeutycznych.**

Rzeźnia paryska, którą zwiedziliśmy powierzchownie i fragmentarycznie, nie zatrzymała specjalnej naszej uwagi, gdyż urządzenia jej są przestarzałe i prymitywne, **uderza jedynie znaczna ilość aparatów „Perco"** do mechanicznego zdejmowania skór, rozmieszczonych we wszystkich halach ubojowych.

Zwołana staraniem Panów: Radcy Handlowego **Węcławowicza** i Konsula Honorowego **Winiarza** konferencja w lokalu **Francusko-Polskiej Izby Handlowej** oraz bankiet urządzony przez Prezydjum wspomnianej Izby w bogatych salach hotelu **„Palais d'Orsay"** dały nam sposobność bezpośredniego zetknięcia się z francuskimi sferami kupieckimi, zainteresowanymi importem artykułów żywnościowych z Polski, przyczem **mogliśmy poza objawami sympatji dla naszego kraju stwierdzić, że możliwości rozwoju eksportu polskich produktów hodowlanych do Francji są bardzo wielkie.**

Kończąc sprawozdanie z naszego pobytu w Paryżu nie mogę się powstrzymać od wyrażenia słów **szczerego uznania i gorącego podziękowania Panu Radcy Handlowemu Ambasady Polskiej Węcławowiczowi oraz całemu Personelowi naszego Konsulatu Generalnego w Paryżu za ich gościnność i trudy poniesione w kierunku nietylko ułatwienia nam osiągnięcia naukowych celów podróży ale także uprzyjemnienia pobytu w stolicy Francji.**

Następnym etapem naszej wycieczki we Francji był **Lyon,** gdzie na podstawie ułożonego z góry przez tamtejszy Konsulat R. P. programu zwiedziliśmy: **rzeźnię, chłodnię** stanowiącą własność „Société des Entrepots Frigorifiques Lyonnais" oraz **muzeum jedwabnictwa.**

Nowa olbrzymia rzeźnia i targownia rzeźnicza w Lyonie wykończona niedawno **kosztem przeszło 90-ciu miljonów frs.,** mogłaby sama stanowić przedmiot osobnego obszernego sprawozdania, albowiem jej urządzenia są wyrazem **najnowocześniejszych zdobyczy techniki** w tym kierunku. Nie silę się jednak z braku miejsca na to, pragnę tylko zaznaczyć, że — zdaniem mojem — urządzenia jej i olbrzymia przestrzeń, jaką zajmuje, stanowią zbytek, a nawet rozrzutność, na którą my w naszych warunkach nie moglibyśmy ani nawet nie powinni sobie pozwolić. Na coś podobnego może się zdobyć tylko bogata stolica jedwabi. Uderzają przedewszystkiem bogato wyposażone i wygodne hale targowe, przedchłodnie i chłodnie. O ile chodzi o **typ rzeźnię tę możnaby porównać pod względem rozkładu z rzeźniami polskimi w Bydgoszczy, Lublinie** i t. p. lecz rozmiary jej są o wiele większe. W sąsiedztwie rzeźni urządzony jest wspaniały **zakład dla utylizacji odpadków zwierzęcych.**

Chłodnia czteropiętrowa wyżej wspomnianego konsorcjum nie odbiega w niczem od **normalnego typu** to też nie będę jej opisywał, wspomnę tylko, że była bogato zaopatrzona w rozmaite towary, głównie w mięso mrożone argentyńskie a między innymi **spotkaliśmy się w niej także z jajami i grzybami pochodzenia polskiego.**

Uprzejmy i gościnny Zarząd przedsiębiorstwa urządził nam przy znakomitym szampanie w lokalu biurowym konferencję z tamtejszymi sferami kupieckimi, z której odnieśliśmy nie tylko miłe wrażenie obopólnej sympatji, ale także **chęci nawiązania z Polską bliższego kontaktu handlowego, albowiem przedstawiciele szeregu najpoważniejszych firm kupieckich a między innemi i samo przedsiębiorstwo zgłosili na ręce podpisanego konkretne żądanie dostaw z Polski: mięsa wołowego i wieprzowego, masła, jaj, bitego drobiu, ryb, grzybów i t. p.** Należy zaznaczyć, że obok zwiedzanej przez nas istnieją jeszcze w Lyonie dwie poważne chłodnie prywatne.

Jak wszędzie tak i tu spotkaliśmy się z pełną uznania opieką i gościnnością naszego Konsulatu w Lyonie, z **Panem Konsulem Kluczyńskim i z Referentem Ekonomicznym Konsulatu Panem Roszkowskim na czele.** Ten ostatni towarzyszył nam wszędzie i udzielał wiele bardzo cennych oraz rzeczowych wyjaśnień.

Z Lyonu udaliśmy się do Marsylji. C. d. n.

W SPRAWIE RACJONALNEGO OBCHODZENIA SIĘ Z SUROWCEM SKÓRZANYM

Jak żywo zajmuje się przemysł skórny zagranicą sprawą jakości surowca skórzanego a głównie stratami, jakie ponoszą gospodarstwa narodowe poszczególnych krajów z powodu plagi *gza bydlęcego* (cestrus bovis), niszczącego jak wiadomo — skóry bydlęce, świadczy bardzo obszerne sprawozdanie o stanie walki z tą plagą w różnych krajach, zamieszczone w publikacji p. t. *„Jahrbuch der Lederindustrie 1930/31“*, wydanej przez międzynarodowe zrzeszenie przemysłu garbarskiego. Ze sprawozdania tego wyjmujemy kilka ciekawszych wiadomości, a mianowicie:

1) Stany Zjednoczone A. P. Jako wynik akcji amerykańskiego przemysłu skórnego powstał przed kilkoma laty przy departamentach rolnictwa i handlu Stanów Zjednoczonych wydział dla opracowywania zagadnień, związanych *z poprawą jakości surowca skórzanego.* Wydział ten zajmuje się nietylko zwalczaniem plagi gza bydlęcego, ale także innych szkodników (owadów) i chorób niszczących skóry, zapobieganiem powstawania zranień, otarć skóry i t. p. zagadnieniem wypalania znaków na skórze, wpływem metod uboju na jakość surowca skórzanego, jego konserwowaniem i t. p. Prace tego wydziału są bradzo intensywne, a walka prowadzona z plagą gza bydlęcego przyczyniła się już w dużej mierze do ograniczenia dotychczasowych szkód tą plagą powodowanych.

2) Afryka. Jakość surowca skórzanego pochodzenia afrykańskiego w ostatnich latach pogarszała się stale do tego stopnia, że w r. 1929 poważniejsze garbarnie przestały z niego korzystać. Narzekano nietylko na niską jakość surowca, spowodowaną szkodami wywołanemi przez liczne owady trapiące zwierzęta w Afryce ale także prymitywnemi *metodami zdejmowania i magazynowania surowca,* a wreszcie sztucznem powiększaniem jego wagi. Obecnie wszczęto tam akcję, mającą na celu poprawę stosunków.

3) Wielka Brytanja. W ciągu ostatnich kilku lat podjęto w Anglji bardzo energiczną *walkę z plagą gza bydlęcego,* mianowicie z inicjatywy konsorcjum Leatherfeller's Company przedstawiciele przemysłu skórnego i rolnictwa przy udziale najpoważniejszych sił naukowych utworzyli w tym celu komitet dla walki z tą plagą. Wynikiem pracy komitetu jest opracowany z początkiem bieżącego roku bardzo szczegółowy plan akcji, opartej na naukowych podstawach. Komitetowi udało się uzyskać odpowiedni *preparat niszczący* w zarodku larwy gza bydlęcego, który zastosowano w całym kraju. We wszystkich hrabstwach odbywają się demonstracje metody walki z gzem przy użyciu wspomnianego preparatu, który okazał się bardzo skutecznym środkiem dla opanowania wspomnianej plagi.

4) *Francja.* Także we Francji zabrano się do energicznej walki z plagą gza bydlęcego, jednak autorzy sprawozdania nie podają opisu zastosowanych przez ten kraj metod walki.

5) *Szwajcarja.* Walka z gzem bydlęcym w Szwajcarji przeprowadzana jest dobrowolnie przez szereg kantonów zapomocą demonstracji wypróbowanych w sposób naukowy środków oraz metod leczniczych. Usiłowaniem sfer zainteresowanych jest, aby wprowadzić ustawowy przymus zwalczania gza bydlęcego.

6) *Niemcy.* Niemcy usiłują również wprowadzić przymusową akcję zwalczania gza bydlęcego, narazie jednak ograniczają się do *akcji propagandowej,* prowadzonej żywem i pisanem słowem przy ścisłem współdziałaniu organizacyj rolniczych. Akcja ta wydała już pewne owoce. Niezależnie od tego prowadzi się żywą propagandę, mającą na celu racjonalne obchodzenie się ze skórami u zwierząt żywych oraz racjonalne zdejmowanie, konserwowanie i magazynowanie skór.

7) *Austrja.* Podobnie jak Niemcy, postępuje Austrja, która jednak główny nacisk położyła na metody uboju zwierząt, racjonalne zdejmowanie skór po uboju oraz ich konserwowanie.

8) *Szwecja.* Parlamentowi szwedzkiemu został przedstawiony przez rząd projekt ustawy, wprowadzającej przymusową walkę z gzem bydlęcym, gdyż dotąd była ona prowadzona intensywnie, jednak na zasadach dobrowolności. Nadto wydano tam szereg zarządzeń mających na celu racjonalne zdejmowanie skór i ich magazynowanie. Dotychczasowa akcja *podniosła znacznie jakość szwedzkiego surowca skórzanego.*

9) *Danja.* Od roku 1922, t. j. od chwili wprowadzenia *ustawowego przymusu walki z gzem bydlęcym* urzędowa statystyka duńska wykazuje bardzo silne cofnięcie się ilości szkód spowodowanych tym owadem, a sfery fachowe wyrażają przekonanie, że po upływie kilku lat giez bydlęcy w Danji *stanie się osobliwością.*

Wyżej wymieniona publikacja nie wymienia między krajami, które wypowiedziały walkę pladze gza bydlęcego, Holandji i Polski. Niestety nie można z braku danych podać, czy dobrowolna akcja w tym kierunku, zapoczątkowana u nas na skutek inicjatywy i propagandy Ministerstwa Rolnictwa przyniosła dodatnie wyniki, stwierdzić tylko trzeba, że o ile chodzi o sposoby zdejmowania i magazynowania skór w Polsce nastąpiła w poszczególnych połaciach kraju (województwa zachodnie, Warszawa i t. p.) pewna i to *widoczna poprawa.* Natomiast z publikacji holenderskiej komisji dla walki z gzem bydlęcym wynika, że i w Holandji zabrano się bardzo energicznie do dzieła, mianowicie z początkiem bieżącego roku zorganizowano ruchomą kolumnę złożoną z 30-tu wyszkolonych robotników, którzy za wynagrodzeniem dziennem, wynoszącem 3 Gld., jeżdżą po całym kraju i przy użyciu wypróbowanych naukowo metod przeprowadzają niszczenie larw gza bydlęcego. Propaganda idzie w tym kierunku, aby akcję tę uprzystępnić i zorganizować w sposób zapewniający udział w niej wszystkich gospodarstw utrzymujących bydło rogate.

TRANSPORT ŚWIEŻEGO MIĘSA CHŁODZONEGO

Jak starannego obchodzenia się z mięsem świeżem, tylko ochłodzonem, wymaga dłuższy transport tego artykułu, świadczy **opinja bardzo doświadczonych fachowców niemieckich** wypowiedziana na łamach pism rzeźnickich z racji pogłosek, jakoby wzbroniony od dnia 1 października b. r. rzekomo ze względów weterynaryjnych import mięsa mrożonego do Niemiec miał być zastąpiony przywozem mięsa świeżego, chłodzonego, gdyż wówczas mogłyby znaleść zastosowanie przepisy § 12 ustawy o badaniu mięsa, mocą których przywóz mięsa z zagranicy może być zezwolony tylko wraz z przylegającemi do niego wnętrznościami.

Zdaniem wspomnianych fachowców przywóz mięsa świeżego na większą skalę z zagranicy jest **niemożliwy.** Próby importu takiego mięsa z Roterdamu do prowincyj nadreńskich południowych wykazały, że wprawdzie mięso nadchodziło na miejsce przeznaczenia w stanie bardzo dobrym, jednakże musiało być sprzedawane bez względu na konjunkturę natychmiast, gdyż przez dłuższe leżenie **traciło znacznie na swej jakości i cenie;** — nadto transport mięsa świeżego chłodzonego jest znacznie trudniejszy niż mięsa mrożonego, gdyż to ostatnie może być przewożone w wagonach o izolowanych ścianach w pozycji leżącej ułożone w kilkunastu warstwach aż pod powałę wagonu, podczas gdy mięso świeże trzeba przenosić w pozycji wiszącej umieszczone na hakach w ten sposób, aby jedna ćwierć nie przylegała do innej. W ten sposób wagon nie może być należycie wyzyskany, co **podraża znacznie koszty transportu.**

Podług opinji niemieckich fachowców nie można wprawdzie nic zarzucić, stwierdzić jednak należy, że polscy eksporterzy mimo poważnego ryzyka, z jakiem połączony jest transport świeżego mięsa zwłaszcza w porze letniej, mimo to **wywożą takie mięso** wołowe, cielęce, baranie i wieprzowe (do Austrji, Francji i Włoch) **przeważnie bez większych szkód. Świadczy to o bardzo starannem przygotowaniu polskiego** towaru i ładowania go do wagonów chłodni.

EKSPORT GĘSI I KACZEK DO ANGLJI

Eksport gęsi tuczonych i bitych do Anglji może być dokonywany sezonowo w okresie przed świętami Bożego Narodzenia i Wielkiej Nocy. Towar musi odpowiadać ściśle *standartowi angielskiemu*, co do wagi, opakowania i jakości. Ażeby temu zadośćuczynić, musi być z jednej strony jednakowy sposób tuczenia, ażeby waga była jednolita, a następnie potrzebne jest centralne urządzenie, gdzie mogłoby mieć miejsce dotuczanie t. j. wyrównywanie wagi, bicie, skubanie, zamrażanie i pakowanie. Z powyższemi czynnościami jest związana konieczność doskonałej *znajomości fachowej*, urządzenie rzeźni drobiowej i chłodni. Co do chłodni to wystarczy tylko przedchłodnia, bo zamrażanie może nastąpić w chłodni gdyńskiej. W każdym razie powyższe momenty muszą być brane pod uwagę kalkulacji.

Ceny kaczek bitych w Anglji są obecnie niskie. O ile dostawy angielskich kaczek zmniejszą się, co prawdopodobnie nastąpi z początkiem jesieni, ceny pójdą w górę, a wówczas eksport z Polski może się stać opłacalnym.

Firmy, mające zamiar podjąć ten eksport, winny najpierw wysłać kilka skrzynek na próbę dla zbadania, czy opakowanie i gatunek będą odpowiednie i wówczas otrzymają wiadomość, jaką cenę będzie można osiągnąć za polski towar na rynku angielskim.

INFORMACJE RYNKOWE

RYNKI KRAJOWE

WARSZAWA OD 17 DO 23 SIERPNIA

Spęd: bydła rogatego 1216 szt.; cieląt 667; baranów —, trzoda chlewna 2956.

Mięso przywozowe w ćwiartk.: wołowe 2674, cielęce 8774, baranina 3643, wieprzowina 6017 kg.

Ceny żywca w hurcie: bydło rogate pełnomięsiste 1.25, wytuczone 1.40, chude 1.05, jałowizna 0.95, cielęta 1.75, barany 1.20, trzoda chlewna: słoninowe 1.97, mięsne 1.72.

Cena mięsa za 1 kg. Zady z uboju warsz.: bydło rogate I gat. 2.57, II gat. 2.32; cielęta 3.10, trzoda chlewna: słoninowe 2.50, mięsne 2.30; zady przywozowe: bydło rogate I gat. 2.32, II gat. 1.95, cielęta 2.65, barany 2.35. Przody z uboju warsz.: bydło rogate I gat. 2.55, II gat. 1.90, cielęta 2.75; przody przywozowe: bydło rogate I gat. 1.90, II gat. 1.65, cielęta 2.00.

SOSNOWIEC OD 18 DO 23 SIERPNIA

Spęd trzody chlewnej 1536 szt., ceny 1.80 — 2.25 za 1 kg. wyjątk. 2.30. Tendencja spokojna.

POZNAŃ, DNIA 19 SIERPNIA

I. Bydło:	Spęd	Ceny	
A. Woły:	69	od	do
1) Pełnomięsiste, wytuczone		134	142
2) Mięsiste, tuczone młodsze		122	130
B. Buhaje:	145		
1) Wytuczone, pełnomięsiste		128	134
2) Tuczone, mięsiste		116	124
C. Krowy:	366		
1) Wytuczone, pełnomięsiste		126	132
2) Tuczone, mięsiste		112	124
3) Nietuczone, dobrze odżywione		96	100
4) Miernie odżywione		60	70
D. Jałowice:			
1) Wytuczone, pełnomięsiste		130	140
2) Tuczone, mięsiste		120	128
3) Nietuczone		110	116
4) Miernie odżywione		96	106
E. Młodzież:			
1) Dobrze odżywione		86	90
2) Miernie odżywione		78	84
F. Cielęta:	570		

1) Najprzedniejsze cielęta wytuczone		180	190
2) Tuczone cielęta		160	170
3) Dobrze odżywione		140	150
4) Miernie odżywione		130	136
II. Owce:	438		
1) Wytuczone, pełnomięsiste jagnięta		130	140
2) Tuczone starsze skopy i maciorki		118	128
III. Świnie (tuczniki):	1970		
1) Pełnomięsiste od 120—150 kg. ż. w.		192	196
2) Pełnomięsiste od 100—120 kg. ż. w.		184	190
3) Pełnomięsiste od 80—100 kg. ż. w.		174	180
4) mięsiste ponad 80 kg. ż. w.		168	172
5) maciory i późne kastraty		160	166
6) świnie bekonowe		174	180

Przebieg targu spokojny.

KRAKÓW OD 15 DO 22 SIERPNIA

Spędzono: 174 buhajów, 124 wołów, 90 krów, 103 jałówek, 729 cieląt, 3 owce 863 świń.

Ceny: buhaje 0.85 — 1.38, woły 1.00 — 1.45, krowy 0.81 — 1.30, jałówki 0.95 — 1.40, cielęta 1.10 — 2.05, świnie 1.80 — 2.30, świnie bite 2.20 — 2.70.

Przebieg targu: Z powodu powrotu z letnisk i większego zapotrzebowania spędy w bieżącym tygodniu zwiększone. Ceny z poprzednim tygodniem utrzymane.

LWÓW OD 16 DO 23 SIERPNIA

Spędzono: 10 wołów, 33 buhaje, 523 krowy, 18 jałówek, 868 cieląt.

Ceny za 1 kg. żywej wagi: woły 1.35, buhaje 0.95 — 1.20, krowy 0.80 — 1.25, jałówki 1.05 — 1.30, cielęta 1.10 — 1.30. Ceny mięsa za 1 kg.: woły, buhaje, krowy, jałówki 1.50—2.15, cielęta 1.55 — 2.25, świnie 2.00 — 2.40.

MYSŁOWICE OD 15 DO 22 SIERPNIA

Spędzono: 169 buhajów, 65 wołów, 922 krowy, 159 jałówek, 237 cieląt, 2443 świń.

Ceny: buhaje 0.95 — 1.10, woły 0.92 — 1.20, krowy 0.98 — 1.23, jałówki 0.92 — 1.20, cielęta 1.00 — 1.20, świnie a. 2.10 — 2.19, b. 2.00 — 2.09, c. 1.90 — 1.99, d. 1.80 — 1.89.

Przebieg targu ożywiony.

GDAŃSK

Gdański urzędowy targ bydlęcy z dnia 19 sierpnia

(Ceny w guldenach za 50 kg. żywej wagi) (1 G.=zł. 1.73)

	Spęd	Ceny
A. Woły:	16	
a) wytucz., o najw. wart. rzeźnej 1. młodsze		42—43
2. starsze		—
b) pełnomięsiste 1. młodsze		38—40
2. starsze		—
B. Buhaje:	117	
a) młodsze, pełnom. o najw. wart. rzeźnej		42—43
b) pełnomięsiste lub wytuczone		37—39
c) mięsiste		33—36
C. Krowy:	77	
a) młodsze, pełnom. o najw. wart. rzeźnej		38—40
b) pełnomięsiste lub wytuczone		34—36
c) mięsiste		24—27
D. Jałówki:		
a) pełnom., wytucz. o najw. wart. rzeźnej		44—45
b) pełnomięsiste		39—40
c) mięsiste		33—36
E. Młodzież:		
miernie odżywiane		26—28
Cielęta:	136	
a) doppelendery		—
b) najlepiej tuczone ssaki		65—68
c) średnio tuczone ssaki		56—60
d) liche ssaki		28—32
Owce:	592	
a) tuczone jagnięta i młodsze skopy		37—38
b) średnio odżywiane owce i skopy		33—35
c) mięsiste owce i skopy		28—30
Świnie:	1427	
a) tłuste ponad 150 kg. żywej wagi		61—62
b) pełnomięsiste od 120 do 150 kg.		60—62
c) pełnomięsiste od 100 do 120 kg.		60—61
d) pełnomięsiste od 80 do 100 kg.		57—59
e) mięsiste od 60 do 80 kg.		—
f) mięsiste poniżej 60 kg. żywej wagi		—
g) maciory		56—58

Przebieg targu normalny.

RYNKI ZAGRANICZNE

CZECHOSŁOWACJA.

PRAGA, DNIA 25 SIERPNIA.

W porównaniu z poprzednim tygodniem dowóz świń z Polski do Czechosłowacji wykazał nadwyżkę o przeszło 2.000 sztuk.

W tygodniu sprawozdawczym dostawiono z Polski do Pragi 6.740 sztuk świń, na prowincję 1.330 szt., razem 8.070 szt. świń.

Na skutek zwiększonej podaży przebieg targu był bardzo słaby, a ceny uległy zniżce dochodzącej do 1 Kc. na towarze mięsnym w dolnej granicy, zaś na towarze ciężkim do 40 hal. tak w dolnej jak i górnej granicy.

Płacono za towar lekki polski Kc. 8.20 — 9.80, za towar ciężki Kc. 8.10 — 9.00.

Dowóz bydła rogatego utrzymał się mniej więcej na poziomie zeszłego tygodnia. Do Pragi dowieziono 322 szt., na prowincję 46 szt., razem 368 szt. Dowóz cieląt bitych z Polski wynosił 2 wagony.

AUSTRJA.

WIEDEŃ, DNIA 25 SIERPNIA.

Sprawozdanie z targu bydła rogatego.

Dowóz dzisiejszy wynosił 2.546 sztuk, z czego 42 szt. na targ kontumacyjny.

Poszczególne kraje dostarczyły:

Austrja	858
Węgry	506
Czechosłowacja	158
Jugosławja 194	193
Rumunja	789
Polska	42

Spęd obejmował 1354 wołów, 724 buhajów i 468 krów.

Płacono za woły S. 1.20 — 2.00, buhaje 1.10 — 1.45, krowy 1.10 — 1.60, chudźce 0.70 — 1.00.

Przy powolnym przebiegu targu ceny obniżyły się o 5 — 10 gr., na buhaje i chudźce o 10 gr. Pod koniec targ był bardzo słaby.

WIEDEŃ, 22 SIERPNIA.

Sprawozdanie z Hal Targowych.

Dowóz bitego towaru w ciągu ubiegłego tygodnia wynosił:

18	wagonów	świń,
4	„	mięsa wieprzowego,
22	„	cieląt,
11	„	mięsa wołowego.

Uzyskiwano za świnie bite z Polski S. 2.15 — 2.80, za cielęta S. 2.00 — 2.40.

Tendencja na świnie spokojna, na cielęta ożywiona.

WIEDEŃ, 26 SIERPNIA.

Sprawozdanie z targu trzody chlewnej.

Dzisiejszy dowóz na targowicę wynosił 8.691 szt. świń mięsnych i 3.959 szt. tłuszczowych, razem 12.650 szt. świń.

W porównaniu z poprzednim tygodniem spęd był mniejszy o 250 sztuk.

Poszczególne kraje dostarczyły:

	mięsne:	tłuszczowe:
Austrja	603	1
Węgry	383	1256
Jugosławja	721	2962
Rumunja	435	10
Polska	6529	—
Danja	20	

Z Polski dowieziono o 420 sztuk mniej niż w zeszłym tygodniu. Natomiast wzrósł dowóz z Jugosławji o 200 szt. w towarze tłuszczowym i Węgier o 230 w towarze mięsnym. Niemcy nie figurują w tym tygodniu wcale.

Przebieg targu byś spokojny, ceny pozostały bez zmian. Płacono za świnie mięsne polskie S. 1.65 — 2.35, za świnie tłuszczowe S. 1.70 — 1.75.

NIEMCY.

BERLIN, 22 SIERPNIA.

Sprawozdanie z Targowicy Żywca.

Na rynku trzody chlewnej spęd wypadł obficie. Przebieg targu był gładki przy dość silnie zniżkujących cenach. Towar doborowych wszystkich gatunków uzyskiwał ceny powyżej notowań.

Dowieziono na targowicę 10.197 szt. świń, oprócz tego wprost do rzeźni 1.592 szt. świń oraz świń zagranicznych 145.

Notowano za 50 kg. ż. w. w markach niemieckich:

świnie ponad 150 kg.	a)	Mk. 60 — 62
od 120 — 150 kg.	b)	62 — 64
100 — 120 kg.	c)	63 — 64
80 — 100 kg.	d)	62 — 63
60 — 80 gk.	e)	60 — 62
lochy	g)	57 — 58

BERLIN, 25 SIERPNIA.

Sprawozdanie z Centralnej Targowicy Mięsnej.

Rynek mięsa wieprzowego miał przebieg spokojny. Specjalne gatunki miały większy popyt. Rynek mięsa zagranicznego nie był zadawalający.

Płacono za 50 kg. bitej wagi w markach niemieckich (100 Mk. = 212.80 Zł.):

a)	świnie uboju miejscowego	Mk. 80 — 86
b)	„ uboju prowincjonalnego	„ 74 — 79
c)	„ zagraniczne (lochy z Danji)	„ 64 — 66

WŁOCHY.

RZYM, DNIA 21 SIERPNIA.

Spęd: bydła 785 szt., cieląt 314 szt.

Ceny za 100 kg. ż. w. w lirach (100 L. = 46.69 Zł.):

Bydło krajowe:

woły	I-a	Lirów 4.00 — 4.60
	II-a	3.30 — 3.80
krowy	I-a	3.70 — 4.25
	II-a	3.10 — 3.55
cielęta		6.50 — 7.70

Bydło węgierskie i jugosłowiańskie:

woły	I-a	3.90 — 4.25
	II-a	3.50 — 3.80
krowy	I-a	3.60 — 3.90
	II-a	3.30 — 3.50

Tendencja na bydło spokojna, na cielęta ożywiona.

MEDJOLAN, DNIA 10 SIERPNIA.

Spęd: bydło włoskie 250 szt., węgierskie 585 szt., rumuńskie 200 szt., cielęta żywe 202 szt., cięlęta bite 600.

Ceny za 100 kg. żywej wagi w lirach (100 L. = 46.69 Zł.):

Bydło krajowe:

woły	I-a	4.20 — 4.80
	II-a	3.30 — 3.90
jałówki		3.80 — 4.60
krowy tłuste		3.20 — 4.00
krowy chude		2.30 — 2.80
buhaje		3.60 — 4.30
cielęta		6.20 — 7.30

Bydło zagraniczne:

woły	I-a	4.20 — 4.80
	II-a	3.20 — 3.80
jałówki	I-a	4.00 — 4.70
	II-a	3.40 — 3.80
krowy tłuste		3.20 — 3.90
buhaje		3.40 — 4.20

Tendencja ożywiona.

FRANCJA.

PARYŻ, DNIA 23 SIERPNIA.

Sprawozdanie z Centralnych Hal Targowych.

Wołowina: Dowozy dość znaczne. Popyt normalny, ceny niezmienione.

Cielęcina: Sprzedaż ożywiona. Zwyżka ceny o 0,30 fr. na towarze pierwszej i drugiej jakości, o 0,20 fr. na towarze trzeciej jakości.

Baranina: Popyt bardzo znaczny. Ogólna zwyżka o 0,50 fr. na 1 kg.

Wieprzowina: Sprzedaż spokojna. Na wszystkie gatunki zaznaczyła się zniżka wahająca się od 0,20 fr. do 0,50 fr. na 1 kg.

Notowano we frankach franc. za 1 kg. mięsa (100 fr. = 35 Zł.):

wołowina w ćwiartkach	I-a	Fr. 13.50 — 14.50
	II-a	12.50 — 13.40
	III-a	10.00 — 12.40
cielęcina	I-a	14.50 — 15.50
	II-a	13.20 — 14.40
	III-a	10.50 — 13.10
baranina	I-a	16.50 — 18.50
	II-a	14.50 — 16.40
	III-a	11.50 — 14.40
świnie bite		8.00 — 12.30

DANJA.

KOPENHAGA, DNIA 25 SIERPNIA.

Oficjalne notowania targu mięsnego (za 100 kg. w koronach duńskich, 1 Kr. = 2.38 Zł.):

woły	I-a	1.15 — 1.20
	II-a	1.00 — 1.10
	III-a	85 — 95
krowy młode	I-a	90 — 1.00
	II-a	80 — 85
krowy starsze	I-a	60 — 65
	II-a	50 — 55
buhaje	I-a	95 — 1.00
	II-a	90 — 95
	III-a	80 — 85
cielęta	I-a	1.15 — 1.20
	II-a	1.00 — 1.10
	III-a	80 — 90
Świnie (spęd 1391 szt.):		
świnie młode	I-a	1.20 — 1.30
	II-a	1.10 — 1.15
lochy	I-a	65 — 75
	II-a	50 — 60

Tendencja słaba.

AMERYKA.

CHICAGO, DNIA 23 SIERPNIA.

(Ceny rozumieją się w dolarach amer. za 1 centnar amer. t. j. 45 i jedna czwarta kg.):

smalec na wrzesień	11.10
smalec na październik	11.00
smalec na grudzień	10.87½
słonina	14.00
świnie lekkie	11.00 — 11.25
świnie ciężkie	9.75 — 10.60

WĘDLINY

CENY WĘDLIN W BUDAPESZCIE

(według danych Konsulatu)

Ceny w pengö. 1 pengö 1.56 zł.

1. Kiełbasa wędzona 1-a	1 kg.	3.00—4.00
2. Kiełbasa wędzona 2-a		1.60—2.80
3. Kiełbasa myśliwska		3.20—4.00
4. Szynka wędzona surowa tylna miejscowa		3.60—5.00
5. Szynka wędzona surowa przednia miejscowa		3.20—3.60
6. Szynka wędzona surowa tylna z prowincji		3.60—4.00
7. Szynka wędzona surowa przednia z prowincji		2.80—3.40
8. Słonina wędzona		1.80—2.00

CENY WĘDLIN W MEDJOLANIE.

(wg. danych Konsulatu gen.)

Ceny w lirach włoskich 1 1 (jeden lir) = 46.78 groszy polskich.

1. mortadela	12.50	16.—
2. Salami	17.50	24.—
3. Kiełbasa sucha Cacciatore (myśliwska	18.—	25.— —26
4. Boczek solony	9.—	12,15
5. „ wędzony	10.—	13.15
6. a) Szynka surowa	16.—	28.30
b) „ wędzona gotowana z kością	14.—	24.— — 25
c) „ prasowana	16.—	24.—
7. a) Słonina	7.50	8.50
b) „ wagonowo	6.50	—

CENY WĘDLIN W WIEDNIU

(według notowań Marktamt der Stadt Wien).

Ceny w S. austr. 1. S. = zł. 1.25

Ceny hurtowe:

1. Serwulatki	2.80 — 3.35
2. parówki	4.30 — 5.15
3. mortadela	3.15 — 3.25
4. kiełbasa paryska	3.40 — 3.60
5. kiełbasa krakowska wyrabiana w Wiedniu	4.80 — 5.40
6. kiełbasa polska wyrabiana w Wiedniu	4.40 — 4.80
7. salceson zwykły	2.— — 2.45
8. salceson lepszy	3.60 — 4.20
9. salami węgierskie	9.20 — 10.—
10. szynka gotowana (w detalu)	10.— — 12.—
11. kiełbasy końskie	1.40 — 2.80

RYNEK BEKONOWY

OSTATNIE WIADOMOŚCI Z RYNKU ANGIELSKIEGO.

Ceny bekonu na Giełdzie Londyńskiej w dniu 22 sierpnia 1930 r.

	Za 1 cent. ang. w shl.
Bekon irlandzki	96 — 104
„ duński	88 — 94
„ szwedzki	86 — 91
„ holenderski	75 — 86
„ kanadyjski	92
„ estoński	78 — 83
„ łotewski	76 — 80
„ **polski**	**72 — 78**
„ rosyjski	nienotowano

Pomimo tego, że **dowozy z Danji były trochę zwiększone,** wszystkie bekony cieszyły się dobrym popytem, przyczem **ceny pozostały bez zmiany.**

Z Węgier i Niemiec nie było w zeszłym tygodniu żadnych dostaw.

Dostawy z Rosji b. zmniejszyły się.

Ubój duński w zeszłym tygodniu wyniósł — 107.000 sztuk; ubój holenderski — 13.600 szt.; ubój szwedzki — 12.800 szt.

Dostawy za zeszły tydzień przedstawiają się następująco:

Z Danji 49.832 bal. z których 25.645 bal. przybyło do Londynu.

Do Londynu przybyło ze Szwecji	3.817 bal.
Do Londynu przybyło z Holandji	4.300 „
Do Anglji z Polski przybyło	**4.253 „**

* * *

Delegat P. I. E. w Londynie zwraca ponownie uwagę, że niektóre polskie bekoniarnie wysyłają do Anglji towar **nienależycie przygotowany.** W jednym wypadku delegat stwierdził, że cały **transport był brudny** (wadliwe opakowanie), w innym transporcie urzędowy organ weterynaryjny angielski skarżył się na **wadliwe spreparowanie** bekonu (szynki były popalone w ten sposób, że skóra odchodziła kawałkami); w transporcie tym były również **nieprawidłowe stemple** „Whip Marked" a selekcja pozostawiała dużo do życzenia (w jednym balocie znajdowały się **ćwiartki nierówne** co do długości i wagi). Te ostatnie usterki stwierdził delegat także w dwuch innych transportach. W innym transporcie bekon był **wadliwie pokrajany i niewłaściwie pakowany** (niejednolite ćwiartki) a w jednym tabliczki były bez dokładnych danych.

Nie ulega wątpliwości, że usterki te wpływają bardzo niekorzystnie na kształtowanie się ogólnego poziomu cen polskiego bekonu na rynku angielskim i że **powinny być jnaknajrychlej usunięte.**

Warunki prenumeraty: Miesięcznie — 4 zł.; kwartalnie — 12 zł.; półrocznie — 24 zł.; rocznie — 48

Cena ogłoszeń: 1/1 str. — 350 zł.; 1/2 str. — 175 zł.; 1/4 str.; 90 zł.; 1/8 str.; — 50 zł. Ogłoszenia drobne za wiersz 1 milimetrowy, szerokości 1 łamu 1 złoty. Ogłoszenia na ostatniej stronie o 50% drożej. Przy kilkorazowem ogłoszeniu rabat.

Wydawcy: Syndykat Polskich Eksporterów Trzody i Bydła oraz Polski Związek Bekonowy

Redaktor odpowiedzialny: JAROSŁAW LITWINOWICZ

Drukarnia Artystyczna, Nowy-Świat 47, tel. 35-80 i 35-83.